



POUL'MENU INFO

CADEAU :
UN REPAS À LA
CANTINE
(plus d'infos à
l'intérieur)

**Chers parents,
instituteurs
et équipes au service de l'enfance,**

Certains d'entre vous nous rejoignent peut-être cette année et font leur première rentrée au Pouliguen.

Le restaurant scolaire municipal accueille les élèves de Victor Hugo et Paul Lesage, et livre les repas de l'école Sainte-Marie. Le service prépare également les plats pour le multi-accueil Les Bigorneaux, le centre de loisirs La Caravelle et les plateaux livrés aux personnes âgées en partenariat avec l'Association ADAR. Il agit dans le cadre légal de la loi EGALIM*.

Le groupe de travail "Poul'Menu" réunit personnel du restaurant, encadrants des repas, enseignants, élus et parents d'élèves. Il est né en 2022 de la volonté de la municipalité de s'engager dans une démarche participative. Nous vous invitons à y prendre part. Cette concertation est entre autres à l'origine de ce document qui vise à vous informer de la démarche de la collectivité entreprise en vue de toujours améliorer son service de restauration.

De nouvelles initiatives vous seront présentées au fil de l'année, sans compter d'autres engagements tels que la charte zéro plastique.

Le maire et toute l'équipe municipale vous souhaitent une très belle année scolaire,



Norbert Samama
Maire



Raphaël Thiollier
Adjoint à la Jeunesse,
et aux Solidarités



Armelle Samzun
Déléguée à la Transition
écologique et à l'Éducation

**Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.*

BIENVENUE À YANNICK BLANDEAU

Yannick Blandeau est le nouveau cuisinier en chef du restaurant municipal. Il succède à Patricia Magré, partie vivre de nouvelles aventures professionnelles au sein des services municipaux de Saint-Nazaire. Arrivé en juin, il s'apprête à faire sa première rentrée au Pouliguen, après un été de prise en main.



Yannick Blandeau arrive de Préfailles où il a suivi le lancement de la résidence séniors en tant que chef cuisinier.

Il travaillait auparavant pour la Ville de Saint-Nazaire. Au total, il y aura passé 23 ans. Durant les 10 premières années, il a cuisiné pour les scolaires ; chacun des établissements qu'il a alors fréquenté employait des équipes de 1 à 3 personnes. Il a ensuite rejoint les effectifs de la cuisine centrale (Unité de production alimentaire mutualisée – UPAM) qui comptabilisait 11 agents. Pendant 9 ans, il y a préparé les plats chauds pour les enfants, le personnel municipal, et les buffets servis lors des réceptions.

Afin d'acquérir de nouvelles responsabilités, il a radicalement changé de poste et a pris la tête de l'équipe « accueil » de la mairie. Pendant 4 ans, il a ainsi encadré 3 agents. Mais l'appel de la cuisine a été plus fort et il est revenu à son métier initial en rejoignant Préfailles, avant de pouvoir redevenir cuisinier en école pour Le Pouliguen.

Avant cette longue expérience à Saint-Nazaire, il avait œuvré pour un restaurant d'entreprise ou encore pour la cuisine de l'hôpital de Saint-Nazaire. Il garde par ailleurs un souvenir fort de son engagement durant 1 an au sein des fusiliers commando de l'armée de l'air. En sa qualité de sous-officier, il y dirigeait un peloton. Il a connu des détachements au Tchad et à Sarajevo.

Il est aujourd'hui responsable d'une équipe de 3 agents : Pascal Réchard, second de cuisine, Isabelle Gourtay et Jeannick Thorel, toutes les deux aides-cuisine.

LES FOURNISSEURS

40% BIO
60% LOCAUX
27% LABELLISÉS

Cette année, seront reconduites les collaborations avec la boulangerie Airaud (et Biofournil pour le lundi) ; avec les Jardins de DOMHERY, producteur local et bio de légumes ; les lentilles de Mesquer, producteur local et bio ; la Ferme de la côte d'amour, éleveur local et bio de bovins.

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Coordonné par le parc naturel régional de Brière, le **Plan Alimentaire Territorial (PAT)** lie les intercommunalités de CAP Atlantique, la CARENE et celle des communes du Pays de Pont-Château Saint-Gildas-des-Bois. Il vise à créer le lien entre les producteurs locaux (éleveurs, maraîchers...) et la restauration collective.

Au Pouliguen, deux actions ont été initiées dans ce cadre :

- la planification des cultures maraîchères en fonction des besoins annuels du restaurant municipal, et ce avec le Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique (GAB44) et le Département. Objectif : mieux se connaître et s'organiser pour définir les jours de livraisons, les modalités de commandes ou encore l'adaptation des menus pour écouler d'éventuels pics de productions ;
- la démarche de labellisation "Mon restau responsable" (voir page suivante). Pour ce défi, la Ville a été sélectionnée, et est accompagnée par le CPIE Loire Océane ainsi que par la Chambre d'agriculture. Plusieurs engagements sont à l'œuvre : un travail sur le gaspillage alimentaire, sur l'éducation à l'alimentation durable, mais aussi sur la poursuite des efforts en matière d'approvisionnements locaux, bios, durables et de qualité.

NOUVEAU : VOUS ÊTES INVITÉS AU RESTAURANT !

Au restaurant municipal, la semaine du goût sera célébrée du lundi 9 au vendredi 13 octobre. Des menus sur le thème des couleurs seront concoctés pour l'occasion. Et si vous veniez les goûter ? C'est ce que vous popose la Ville afin de partager un repas, mais aussi une réflexion autour de l'alimentation.

Chaque jour de la semaine, comptez parmi nos six convives en vous inscrivant auprès du secrétariat général de la mairie par téléphone au 02 40 15 08 08 ou par mail à mairie@mairie-lepouliguen.fr (inscriptions possibles jusqu'au vendredi 29 septembre).

De gauche à droite : Armelle Samzun, déléguée à la Transition écologique et à l'Éducation ; Yannick Blandeau, chef cuisinier du restaurant municipal ; Benoît Éon, maraîcher bio et local des Jardins de Domherry ; Raphaël Thiollier, adjoint à la Jeunesse et aux Solidarités ; Michel Ray, chargé de mission départemental pour la restauration collective ; Bertrand Papin, chef cuisinier du collège Jules Verne.



"MON RESTAU RESPONSABLE"

LA GARANTIE "MON RESTAU RESPONSABLE" REPOSE SUR 4 PILIERS :



Bien-être

Offrir des aménagements dédiés à l'accueil des convives, une salle de restauration confortable, et garantir la qualité nutritionnelle des menus servis.



Assiette responsable

Atteindre les objectifs fixés en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.



Éco-gestes

Lutter contre le gaspillage et réduire les déchets, réaliser des économies d'eau et d'énergie, utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement.



Engagement social et territorial

Travailler avec les acteurs du territoire, sensibiliser, impliquer et améliorer les conditions sociales des équipes.

LES PROCHAINES ÉTAPES DE LA DÉMARCHE ENTAMÉE AU POULIGUEN

Visite technique par le réseau "Mon Restau Responsable".

Préconisations éventuelles par le réseau "Mon Restau Responsable" visant à réduire le gaspillage alimentaire (issues du diagnostic et de la visite technique) et restitution avec priorisation des actions à engager.

Finalisation des engagements "Mon Restau Responsable" par la Ville.

Séance publique d'engagement + 3 animations par le CPIE Loire Océane pour la Ville.

Respectez la nature
**TOUT CE QUE L'ON
JETTE FINIT (TÔT
OU TARD) DANS
L'ASSIETTE !**

